



FICHA TECNICA

LARROQUE OENOLOGIE ALGIBENT

CLARIFICACION – VINIFICACION
Complejo a base de bentonitas y alginato

APLICACIONES ENOLOGICAS

L.O. ALGIBENT permite reducir el tiempo de removido en pupitres así como en los aparatos automáticos.
Se puede utilizar tanto con levaduras aglomerantes como con levaduras tradicionales.
Las bentonitas han sido seleccionadas por su débil poder desproteínizante.
El alginato que posee una viscosidad baja ha sido seleccionado para asegurar la cohesión de la mezcla : "bentonitas-levaduras".
L.O. ALGIBENT desde el momento en que se incorpora al vino, envuelve perfectamente las levaduras, que quedan aisladas de las paredes de la botella durante el período de envejecimiento sobre levaduras (o sobre borras).
L.O. ALGIBENT asegura la formación de un depósito no adherente y perfectamente resbaladizo.

MODO DE EMPLEO

• Durante el embotellado :
Jamás añadir **L.O. ALGIBENT** directamente en la cuba sin una previa dilución.
Es imperativo diluir el **L.O. ALGIBENT** en tres veces su volumen de agua fría.
La incorporación debe ser regular y progresiva.
El empleo de un venturi es muy aconsejado para la incorporación de **L.O. ALGIBENT** al vino.
Es necesario agitar la mezcla durante el embotellado. Le recomendemos el empleo simultáneo del TANIVIN TIRAJE (2 cL/hL).
• Al inicio del removido :
Es muy importante no agitar las botellas antes de iniciar el removido porque la puesta en suspensión del depósito puede dar lugar a la formación de borras que, difícilmente, se deslizarían hacia el cuello de la botella.

DOSIS DE EMPLEO

• De 6 a 9 cL/hL de vino
La siembra inicial debe ser comprendida entre 1 y 2 millones de levaduras por mililitro de vino.

PRESENTACION Y CONSERVACION

• Botellas de 1 L (cajas de 15 botellas de 1 L)
• Bidones de 10 L.
Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura inferior a 25 °C, al abrigo de la luz. No utilizar de nuevo un envase abierto de un año para otro.
La fecha máxima de utilización de **L.O ALGIBENT** en su envase de origen está indicada en la etiqueta.

LARROQUE OENOLOGIE S.L
C/ Alfonso X El Sabio nº11-13
13.600 ALCAZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL)
Tel. 645 927 055
Email: larroque@larroqueoenologie.es
Web: www.larroqueoenologie.es